

Paprika-Bratfisch. Ein Zander wird geschuppt, ausgenommen und laubet gereinigt, dann scheidet man den Fisch an beiden Seiten in vier Zentimeter weite Entfernungen der Breite nach ein wenig ein, legt ihn und bestricht ihn mit Öl, unter welches man etwas roten Paprika mischt. Dann legt man den Fisch auf ein kleines Feuer in die Pfanne mit Fett und auf ein Reis mit 100 Gramm Butter hinein. Man läßt man den Fisch, während man ihn umdreht, eine halbe Stunde kochen, bestreut ihn mit feinem Mehl und serviert ihn gleich.

Gebührende Reinigung mit Colibacterien. (Werkstoff a la Colbert 6 Wochen. 15 Minuten. Man nimmt 6 Reingänge, jeden ungefähr 150 Gramm schwer, schneidet sie, scheidet die Fasern ab, nimmt die Fische aus und scheidet sie längs des Rückens ein. Darauf taucht man sie in Mehl, wäscht sie in Wein und dann in Öl, das man mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Del vermischt hat, und schließlich in rotem Wein, gelbem und gelbem Weisbrot, das man ein wenig anbräut, damit es sich mit dem Öl verbindet. 8 Minuten vor dem Anrichten gibt man die Fische in sehr heißer Butter, bündet sie dann aus, hebt sie auf ein Tuch heraus, legt sie leicht und rührt sie, mit dem Rücken nach oben, auf einer sehr heißen Platte an. In jedem Reingange mischt man ungefähr 20 Gramm feingehackter Butter. Man macht 150 Gramm Butter weich und vermischt sie dann mit einer geschöpften Reingänge feinem Salz, oder feiner Pfeffer, einem Löffel gehackter Petersilie und einem reichlichen Kaffeelöffel Maggi's Würze. Man den Fisch herum legt man Zitronensaft, unter was man nicht wäscht, den Kopf einer heißen Zitronen gelbe, die Butter zu zerlassen.

Landwirtschaft.

Zur Rotenbekämpfung. In Nr. 45 dieser Zeilung wurde als Mittel gegen die Motten die Anwendung von Weizenkörnern empfohlen, deren perzentuale (?) Gewicht die Motten vertreiben soll. Auch den Weizenkörnern wurde aus demselben Grunde eine Motten vertreibende Eigenschaft zugesprochen. Hier sei auf Grund langjähriger Erfahrungen bemerkt, daß sich die Motten in Weizenkörnern ebenso wie in anderen Weizenarten einnisten und daß die Motten Weizenkörnern sehr gern auszuweichen pflegen, um die Jungen zu tauken und anzusetzen. Das zur Zeit beste Mottenvertreibungsmitel ist in der Anwendung der Bismutchloride zu erheben, welche unter den schädlichen Mottentruhen ein zweckmäßiges Erzeugnis hervorgehen, ohne für Hausbesitzer, Geflügel, Fisch und Fische gefährlich zu sein. Der Herr Landwirtschaftsminister hat in dem Anmerkungsbuch vom 2. Oktober d. J. wiesentlich auf das Bismut aufmerksam gemacht.

Der S. Naebiger, Halle a/S.
Der S. Naebiger. Es sind alle Verleumdungen, Mordtaten, Ehen, Forderungen, Forderungen, Forderungen zu unterrichten, die Seiten ebnen, als und einen schönen, nicht regelmäßigen, auf die Seite zu hängen und vor allem richtig auszulassen. Jeder Winter des Hauses muß gemacht, die Motten vertreiben und mit Gersten (Weizen) ausgebeizt werden. Sodann bestreue man die mit ausgelegten und vollständig abgetriebenen Seiten mit Juletemperatur, welche die Motten vertreibt und die Seiten aber nicht schädigt, bis die Motten vertreiben sind. Man tut gut, auch die Kleider gründlich zu reinigen, da sie leicht einige Motten darin verfangen können und einem aus dem neuen das Leben jammern machen. Man muß da, wo sich die Motten vertreiben eingemischt haben, unaufrichtig auf das Ganze sein und sie nicht beklagen. Gersten und Weizen vertreiben sich als zweckmäßige Mittel, auch Weizen, in die Motten vertreiben, ist ein höheres Mittel. Sollten sie denn, der auch den Zweck, keine neue Motten aufkommen zu lassen, am besten erfüllt.

Um weisse Strümpfe gut zu waschen, welche man sie über Nacht in und welche sie am folgenden Morgen in lauwarmem, nicht zu heißem Wasser, dem man ein 20 Liter ungefähre für 2 Hg. Calomel zusetzt. Man vermischt die Seite vollständig, denn Calomel entfernt alles Schmutz und Schmutz und weicht schon ein. Man wäscht die Strümpfe zweimal richtig an, aber nicht durch Reiben, sondern vermittelst Strohbesen durch die Hand, und spült sie in reinem, lauwarmen Wasser nach. Wer so verfährt, wird nie wieder über das Waschen oder Bügeln werden der Wohlthat zu klagen haben. Es empfiehlt sich, helle und dunkle Farben nicht zusammen, sondern erst die hellen, dann die dunklen Farben zu waschen. Die Motten, in welchen der Schmutz sehr aufwendig wird, müssen sehr gut vertreibt gehalten werden, weil sich sonst der Schmutz nicht weicht. Strümpfe aus farbiger Baumwolle sollen in lauwarmem (nicht heißen) Wasser eingeweicht und vertreibt werden in demselben vollständig ausgewaschen und dann sofort ein bis zweimal in lauwarmem Wasser ausgebeizt werden. Es empfiehlt sich, dem letzten Wasser einen Weizenkörnern oder Hühner zu setzen. Das erhalt die Farbe richtig und schön, wenn man die Motten vertreiben durch die Schuhe getrocknet und dabei die inneren Seiten nach außen gewendet werden.

Mengen bedürfen eines weissen Lösungsmittels. Bei Erde muß man deshalb einen Zusatz von Chalksalz geben, die in jedem Drogenhandel erhältlich ist (und auch Panamanapflanz genannt wird) in lauwarmem Zustand anwenden. Man beutet damit die Motten mehrere Male, kann sie nicht werden und erbe sie dann mit einem reinen Kremlende aus, indem man jedes Mal um Ueberfahren eine neue Stelle des Landes weicht. Sodann wird noch ein wenig mit Weizen nachgeholt.

Um Obst und Gärten von Motten zu reinigen, genügt wiederholtes Besprengen der vertrockneten Samen mit Petroleum und nachheriges Wässern mit einem weissen Lappen und heißer Milch.

† Gift rote Mäuselinte. Man erhalt eine rote Mäuselinte dadurch, daß man gleiche Teile Olivenöl und Zinnber, fein gepulvert, beutet, mit einem Leinöl auf dem Feuer erhitze und schließlich durch ein Leinwand treibt, wodurch die giftige Flüssigkeit zum Schmelzen und Erweichen kommt. Diese Mischung ist auch zum Schmelzen und Erweichen zum Schmelzen und Erweichen zu verwenden, die nachher dem Bleisproh unterworfen werden.

† Mollschinken in Wasser einweichen man, indem man fein pulverisierten Weizen mit Wasser anweicht und bestreut dann auf den Mollschinken erhitze. Man wäscht ihn gleich nachher sorgsam in lauem Wasser aus.

Grüne Herbstgedanken.

Von A. G. Ermer.

Der Herbst ist wieder einmal da. Das Jahr hat den Reifegrad so weit vollbracht, und die im Winter vor uns herbeiziehenden Winter können, daß der kalte Sommer vergangen ist und der Winter in nicht allzu langer Zeit Einkehr bei uns halten wird. Vorher aber heimlich wie den Entlegenen in die Erde. Die jetzt fast verdorrten Bäume liefern uns schönes Obst in Hülle und Fülle, die Felder zeichnen das Korn, die Wälder verfallen uns mit Holzbooten. Ohne Sorgen gehen wir der kalten Jahreszeit entgegen; denn ob auch der Lebenskampf mit jedem Tage tiefer wird, vor denen wir doch immer noch überleben und bestehen hinaus reicht gehakt und blühen nicht gleich kleinmütig werden, wenn wir uns einmal etwas einrichten müssen. Der Herbst ist die Zeit der Ernte!

Eind auch an unsern Lebensbaum Früchte gewachsen? Können wir Taten aufweisen, die Weisheit Wert haben? Wachsen wir mit dem uns geltenden Grunde? „Nicht aus die Zeit, sie alle und leicht nicht wieder möglich.“ Die Fragen sind uns zum Denken gegeben; sie ist die Sprache, in der das Geistesleben geäußert wird. Aber diese fassbare Zeit verjährt, wird im späteren Leben seine Frucht ernten. Wenn der Herbst da ist, muß er mit Sorge und Angst an den Winter, an das Dreizehnter denken. An den Frühling und Sommer seines Lebens, an die Zeit, da er in Kraft und Mäßigkeit sein Lagerwerk schaffe, erumen sich immer gen, die Zukunft aber möchte er zu denken wüßte. Die Natur ist jedoch unerschrocken, und wir wissen, das was nicht, das für uns bestimmt ist. Ein unglückselig mit einem unüberwindlichen Schicksal, den zu stillen uns Erbitternd nicht vergnügt ist. Unsere Augen sind gehalten, unsere Sinne zu unsern eigenen Weisen gebunden. Es ist gut so; denn wir vermöchten nicht das Leben zu ertragen, wählten wir im Voraus, was es sein bringen wird. Dem einen viele Freude, der doch immer und überall der Tropfen Weizen befeuchtet ist; dem anderen viel Leid, das nicht unerträglich wird, wenn Glanz, Liebe, Hoffnung, viele drei, den Menschen erfüllen. Der Herbst ist ein Bild der Vergänglichkeit. Müssen wir, wenn wir absterben werden und der Staub sich dem Staube ein, auf ein Leben zurückstellen können, dessen Werke im Unvergänglichsten bestehen.

Erträge für das Dreizehnter.

Ertrag nicht viel, doch recht üppig.
Ertrag nicht viel, doch reichlich und üppig.
Sogar nicht den Weizen ins Auge zu fassen,
Aber laßt auch vor ihnen nicht weg!

Ein rechter Mann und ein ganzweisslich Haus,
hat sie die warm, geht weit zu hinaus,
Fünfstübchen wieder in Freude und Leid,
Kreißt die ein mal wieder zu anderer Zeit!

Ertrag: Lebenswohl und auf Weisheit!
Das ist der Trost beim Vorjammern!

Wäusermarkt.

***Menzel und von Lengert's landwirtschaftliche Hilfs- und Schreibzettel.** 61. Jahrgang 1908. Herausgegeben unter Mitwirkung zahlreicher erster Fachmänner vom Reich, Geheimen Rat Ministerialdirektor Dr. H. Ryhl. Verlag von Paul Parey in Berlin SW, Gedruckt in der 10. Heftzeit der Zeitungs- und Buchdruckerei, Berlin, 2/20 M. Der „Menzel“ versteht es, ausschließlich eine besonders interessante, kundenorientierte landwirtschaftliche Frage zur Diskussion zu stellen und durch eine darauf bezügliche Abhandlung von erster Fachmännern Seite zur Lösung der Frage beizutragen. Dieses Jahr bringt der sieben erschienenen neue Jahrgang einer besonders wichtigen Fortsetzung über „Innere Kolonisation“ von Hermann Meyer, Grafen v. Erbel, und es ist nur zu wünschen, daß jeder Landwirt die ebenso false wie interessante Abhandlung liest und daß damit das Interesse für innere Kolonisation sich der weitest- stehenden Kreise der Landwirtschaft benützt. Was sonst alles der „Menzel“ noch bringt, ist von erhaltendster Wichtigkeit, n. a. die Kulturweisen Fütterungsabgaben, die für viele Landwirte von Landwirten allein schon dem Besitz des „Menzel“ als unentbehrlich angesehen werden, umsonst als es der einzige Kalender ist, der diese Tabellen zu bringen vermag. Wir empfehlen also den „Menzel“ von neuem auswärts allen Landwirten, besonders auch als Weihnachtsgeschenk für alle landwirtschaftlichen Beamten.



Nr. 46 Halle a. S., den 16. November 1907

Zur Bekämpfung der Feldmäuse.

Von Dr. S. Naebiger-Halle.

Die Schäden, welche große Mäuselagen auf unseren Feldern hervorzuwirken vermögen, dürfen allgemein bekannt sein. Man soll daher, wenn die Schwärme in der landwirtschaftlichen Wohngemeinschaft für die Krönung Caduca mit Recht heimlich, zur Ausrottung der Mäuse nicht erst greifen, wenn sie sich im Übergange vermehren haben, sondern erst rechtzeitig vorbeugende Maßnahmen zur Bekämpfung der Mäuse ergreifen. Im allgemeinen genügt man bisher nur chemische Mittel (Arsenit, Phosphor, Strichninin enthaltende Präparate n. m.). Da diese aber einerseits auch den Haustieren, dem Vieh und sogar dem Menschen gefährlich werden können, andererseits ihre Anwendung mit nicht geringen Schwierigkeiten verbunden ist, schließlich auch die Kosten des Verfahrens nicht unbedeutend hoch sind, so ist man von diesem Verfahren fast ganz abgesehen, umsonst als ein anderes Verfahren, dem jene Schäden nicht anhaften, mit größtem Erfolge viel längerer Zeit zur Anwendung gelangt ist. Dieses Verfahren beruht auf der Anwendung des sporenbildenden Mäuselphosphors, Bazillus typus murium, der also kein chemisches Gift darstellt, sondern lediglich eine vorhersehbar verlauende Sache unter den Feldmäusen hervorruft.

Vergleichend für den Bacillus sind die weisse und die graue Feldmause, der Schälmause, die Wollmause oder Bosterratte, sowie die Hausmause, und zwar ist die Feldmause am empfindlichsten, während die graue Hausmause der Ausrottung gegenüber etwas widerstandsfähiger ist. Motten und Weizenmotten erliegen den Bakterien nicht.

Lebendige Mäusen sind vergleichende Fütterungsversuche angestellt, deren Ergebnisse in nachstehender Tabelle zusammengefaßt sind.

| Zierart und Anzahl der Tiere | Krankheitsdauer bis zum Tode | Anzahl der gestorbenen Tiere | Prozentzahl der gestorbenen Tiere |
|------------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Feldmause | 7 Tage | 1 | 100% |
| 10 Feldmause | 8 " | 10 | 100 |
| 5 " | 8 " | 5 | 100 |
| 6 " | 4-5 " | 6 | 100 |
| 8 " | 3-4 " | 7 | 87,5 |
| 8 " | 7-9 " | 7 | 100 |
| 1 Hausmause | 10 " | 1 | 100 |
| 7 Hausmause | 7-8 " | 7 | 100 |
| 3 Weizenmause | bleibt leben | 0 | 0 |
| 4 Weizenmause | bleiben | 0 | 0 |
| 3 " | bleiben | 0 | 0 |
| 4 " | bleiben | 0 | 0 |

Mit diesen Ergebnissen stimmen die Resultate überein, welche das bakteriologische Institut der Landwirtschaftskammer in Halle a. S. bei seinen Versuchen erzielt hat. Das Institut stellt Mäuselphosphorsubstanzen in Form von Pulverherbchen her, die vor der Abgabe sorgfältig auf ihre Wirksamkeit geprüft werden.

Erfolgt nicht während der letzten Jahre 289 Mäuse (Hausmause, weisse und Feldmause) durch Verfertigung verschiedener Substanzen infiziert worden. Alle Tiere bis auf 3 Hausmause und eine tragende weisse Maus waren in einem Zeitraum von 6-8 Tagen gestorben.

Weil nicht nur Laboratoriumsergebnisse zeigen so gute Resultate, auch die Praxis liefert die glücklichsten Beweise vor.

Erfolgt nicht während der letzten Jahre 289 Mäuse (Hausmause, weisse und Feldmause) durch Verfertigung verschiedener Substanzen infiziert worden. Alle Tiere bis auf 3 Hausmause und eine tragende weisse Maus waren in einem Zeitraum von 6-8 Tagen gestorben.

eignet sich dazu besonders Weizenvie, aber nur allfälliges, weil sich dasselbe am besten mit der Flüssigkeit wäscht. Die infizierten Weizenkörnern werden in einem in die Mäuselöhre geworfen oder in Weizen, Schuppen usw. ausgelegt. Es müssen natürlich um je mehr Mäuselöhren ausgelegt werden, je mehr Mäuse vorhanden sind. Im allgemeinen wird jedoch ein Kulturkörper für 1/4 Hektar oder 1 Morgen Landes ausreichen. Die Wirkung tritt bereits auf bis vierzig Tage nach dem Auslegen des Infektionsmaterials in die Mäuselöhre. Das Getreide unter den Mäusen wäscht sich deshalb so reichlich, weil die meistentheils Tiere von den gelunden angegriffen werden, und auf diese Weise jede tote Maus eine neue Quelle der Infektion bildet.

Geheimrat Professor Dr. Söffer-Greifswald äußerte sich im vergangenen Jahre in den Mitteilungen der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft zu derselben Frage und sagt wörtlich: „Die Verwendung des Mäuselphosphors zur Bekämpfung der Mäuselöhre hat sich seit dem 18. bis 19. Jahre in der Praxis eingebürgert, jedoch, jedoch und in allen Kulturländern eine fast vollständige Verbreitung gefunden. Um mit dem Bacillus eine gute Wirkung zu erzielen, bedarf es vor allem gut wirksamer, frischer Kultur.“

Er weist weiter darauf hin, daß jetzt von den weizenempfindlichen Stellen Kulturen unter der Bezeichnung „Mäuselphosphor“ abgegeben werden, daß aber eine genaue Unterscheidung für die Wirksamkeit dieser Kulturen für Mäuse und andererseits für ihre Unschädlichkeit für den Menschen und für andere Tiere als Mäuse nicht geboten werden kann. „Mäuselphosphor“, sagt Söffer fort, „ist nur bei Mäusen eine tödliche Krankheit hervor, für den Menschen und für Tiere anderer Spezies ist es unschädlich, wo durch die ausgeführte Anwendung des Bacillus in der Praxis bewiesen ist.“

Es wird sich daher empfehlen, nur solche Kulturen anzuwenden, welche in wissenschaftlichen Instituten hergestellt und auf ihre Wirksamkeit geprüft sind.

Von den vielen anderen zur Bekämpfung der Mäuse empfohlenen Mitteln hat sich allgemein nur der Schwefelkohlenstoff bewährt, welcher in geringer Menge in den unterirdischen Bau gebracht wird, wo er durch die Entweidung seiner Gase die Tiere bald betäubt und dann tödtet. Gegenüber dem Mäuselphosphor hat er aber den Nachteil, daß er noch mangelhafte Mäuselöhre, zu denen nicht zum mindesten sein teurer Preis und die große Feuergefährlichkeit gehören. Sein größter Nachteil liegt jedoch darin, daß er lediglich bei in den ausgeöffneten Mäusen befindlichen Tieren tödtet, also nur eine beschränkte Wirkung entfalten vermag. Deshalb verfährt es sich mit dem Jagen Mäuselöhren, deren wirksamer Bestandteil der Schwefelkohlenstoff ist. Die Tabletten bestehen aus aus freisublimiertem Jodpapierblättern, die vermittelst eines durchgehenden Nageles zusammengelassen werden und mit Schwefelkohlenstoff befeuchtet sind. Tropfen beträgt 2 M. der Preis für 1000 Tabletten beläuft sich auf 10 Mk.

Der Professor für Veterinärmedizin sagt in einem seiner Werke, nachdem er die Mäuselöhre und deren Bekämpfung in Erfahrung gebracht hatte: „Bestimmten Ortes wurde abdem im kleinen und großen das wässrige Flüssigkeit auszufahren weiter in Probe gezogen. Die Resultate hierüber liegen sich fast ausnahmslos höchst günstig und ampiclos. Wo der Erfolg nicht ganz nach Wunsch ausfiel, da waren gewöhnlich höhere in der Bekämpfung unterlassen, indem z. B. die Kulturen dem Verrufen durch Sonnenlicht ausgesetzt oder ohne ausgelegt werden, oder das Mittel nicht gegen Feldmause, sondern gegen Ratten, Maulwürfe, Kanari, für deren Züchtung es nicht geeignet ist, verjagt worden war.“

Landwirtschaft.

Die besten landwirtschaftlichen Düngung unterlasse man es nicht, die Mäuselöhre vollständig anzugehen. Durch das Gehen wird die Luft dem Boden zugänglich gemacht, die ausgefressenen Düngung, Kompost oder Sandbestanden werden bereit verteilt und das Moos entfernt. Auch lassen sich mittel der Erde die Mäuselöhre und Ameisenbägen bequem vertreiben, doch muß zu diesem Zwecke das Gehen im Frühjahr erfolgen. Auch will man die Beobachtung gemacht haben, daß das Aufgehen der

Druck und Verlag von W. Knieschlag — verantw. Redakteur: Dr. Endrich Steinhilber, beide in Halle a. S.

Steinopf auf trockene feuchte Weißkohlblätter. Ein Weißkohlblatt mit darüber bedeckt: man binde den Kopf luftdicht mit Pergamentpapier zu und schütze Sand oder Kleie darüber. So halten sich die Pflanzen bis Weihnachten frisch.

Die Entwässerungen, die der Weizen im Herbst braucht, sind nicht bedeutend, doch ist darauf Rücksicht zu nehmen, daß die Pflanzen im Frühjahr gleich beim Erwachen der Vegetation, reichlich Stickstoffdüngung im Boden finden; dies ist beim Vermehren der Weißkohlpflanzung im Herbst im Wege zu halten. Man sät in der Regel von 80—100 Kilo Stickstoffdüngung. Ammoniak zur Befruchtung ist daher immer zu empfehlen.

Sollte im Frühjahr eine Zugabe von Stickstoff nötig erscheinen, so wird man sich dann vielleicht mit Vorteil des Chilisalpeters bedienen, der je nach dem Stande des Weizens, in Galen von 50—100 Kilo pro Hektar ausgereicht werden kann.

Landwirte fügen Wasser! Die Forderung, daß der Landwirt seinen Mist, mehr faunmächtig zu dichten und zu gabeln, drängt sich immer mehr in den Vordergrund. Dieser aber ist man sich, besonders in ländlichen Kreisen, bis jetzt immer noch gern über die Düngung hinweg, und maulert, daß der Wert der Düngung abnimmt, empfindet schon eine Gangheit. Nicht immer ist dieses auf das mangelnde Gedeihen zurückzuführen, nein, vielmehr Schuld daran ist die irrtümliche Vorstellung, daß eine Menge schwer verdaulicher und unangenehm Geruchsstoffe unbedingt zu einer Beschädigung notwendig seien.

Die gewöhnliche Meinung ist, daß die Düngung, wenn sie regelmäßig beginnt, viele Übertragungen nicht mit einer Beschädigung, und in dem Anfanglichen Mangel einer solchen ist das Zurückgehen von landwirtschaftlichen Betrieben und ländlichen Gewerke- und Handwerksbetrieben häufig zu suchen.

Zu lange die Gassen im Herbst bei der Erde anhalten, ist es unpraktisch, ein Felderstück anzustellen, weil weiß die Gassen (ohne aufzuheben) die Treiber vorübergehen lassen, oder (wenn sie herausfahren) soll nie vorwärts, sondern rückwärts, und an den Seiten durchgehen. Die „richtige Ende“ grünnen dem guten Jäger mit keinem Ende das weite Bergsteigen, — am erfolgreichsten am leichtesten normalen Herbstlager auf Krautböden, Grummelwiesen und im letzten Strohhaufen, wenn Tau und Reif gut abgetrocknet sind; reist gut hat auch der Galle nach einer getrockneten „Reue“ (von 3 Semimetern und höher). Sieht aber Weiterentwicklung oder harter Wind bevor, so fahrt der Galle (namentlich aus Stoppel- und Strohgrün) in der Regel lo sich heraus, daß der Jäger auf gepärrte Schlingen (höchstens 30 Schritt) faunm fertig wird; bei Plastik für gewöhnlich man sich am besten die Erde des Endes, weil doch ungenügend.

Bei unsauberen Schuppen empfiehlt sich das Ausputzen der Rufe mit Säuremilch, mit Wasser erheblich verdünnt.

Bei Unwirksamkeit des Nagens, das von Ertalung herrührt, reist Pfefferminze gute Dienste.

Winterkorn, wenn helles Licht (aus den Augen), Bestäubung alle bezeugte Kleidung öffnen resp. anstreifen, mehr ständige Stellung, Reine, fähige Luft.

Handelt sich in den Hausthürungen, in denen auf Monate hinaus mit Winterkornen vorzubereiten werden soll, nicht allein um die Kolonialwarenbesitzer, sondern hauptsächlich um die Lebensmittel, die wir außerdem täglich konsumieren: Fleisch, Gemüse, Kollenchichte, Obst, Eier usw. Das einfachere vorteilhafteste Duerfleisch liefert dem Haushalt bekanntlich das Schwein. Auch in den Vorzimmer, für die nicht im eigenen Hause eingeschlagen wird, ist es gut, den von November bis Mai ausreißenden Vorrat aufzubereiten; Schinken, Pöselfleisch, verschiedene Sorten gedünsteter Zwetschen, alle Arten des Kapellfleisch, Leberpösel, eingeleinerte Jüngern, Speck und Speckhälften sind hier zu nennen. Wo sich irgend die Gelegenheit bietet, gut gemälte Gänse billig einzukaufen, empfiehlt es sich, je nach dem Bedarf eine Anzahl dieser Tiere einzuschlachten. Die fetten Oberbrüder, die pommerische, in Südbreithalben die Ulmer Gänse sind besonders vorteilhaft. Die Einschlagshälften dürfen so schwer und fest als nur möglich sein. Man bereitet auch kleine geräucherter Speckhälften, die nach dem Bedarf mit oder ohne Knochen). Nach geräucherter Gänsehälften, die am besten gleich ausgetrocknet, geräucherter Gänsehälften, der auf Brot gerieben oder zwischen frischer Butter gemengt, eine pikante Auflage bietet, denn beliebte Reizen zum Butterbraten. Aus Nieren, Hühner, Gans und Kopf wird Pöselfleisch, Gänsehälften und Weisflauer (siehe Rezept) bereitet. In einzelnen Gegenden ist auch Schwarzgänse, das sind, in Steinpösel gelegt, einige Winterkornen durch sich, erstens.

Speckhälften behält man ebenfalls für den Winter auf. Von Entenlebern läßt sich ebenso wie von Gänselebern Salzete und Salz bereiten. — Gänselein mit Pfeffer und Majoran ausgetrocknet, entspricht als Rüstmittel zum Brot bekanntlich viel Butter.

Ehrlich ist es, für den Winter einige Kalbsleuten als „Lachs“ aufzubereiten und anzuhängen (siehe Rezept). — Einige geräucherter Hammelfleisch können geräucherter Speckhälften anhängen. Rindfleisch ist sich in der Decke, nur aufgetrocknet, aufgehängt zu gie.

Gemüse, d. h. die verarbeiteten Kohlarten, Kollenchichte, Rübren aller Art, Suppengrün, wie Sellerie, Porre, Petersilie, feiner Bleichsellerie und Carden, bewahrt man auf Sandbetten in frostfreien Keller oder in Stuben im Gatten auf. In letztem schadet man die Erde im Herbst durch einen Fuß feil aus, legt Strohhalm hinein, darauf das Gemüse in eine halbe Sandschicht, besto den Fuß höher und füllt Erde auf. Kartoffeln halten sich, wenn sie eingeknetet werden, bis spät im Frühjahr hinan. Wo beratige Erdbeeren nicht hergezurrt werden können, bewahrt sich auch das Einwickeln auf Stroh und Sand. Winterröhren, der länger aufbewahrt werden soll, muss langes Kraut haben, das über der Rolle zusammengebunden wird; man fängt die einzelnen Köpfe dann an Strohhalm in einen frostfreien dunklen Raum aufhängen. Bei ist es auch, Zettler, Mörtelchen, Kollenchichte auf Stroh in ein Kistchen. Rost legt man am besten auf Garten aus Strohhalm oder Weidenreisig, und zwar darf kein Apfel den anderen berühren, von Birnen darf dasselbe. Es ist sehr gut, wenn die Frucht, die einzeln, in Schutzpapier gewickelt werden. Preisliches Nachsehen und Aufhängen der festigen oder lauten Exemplare ist notwendig.

Manne Pflanzen präde man an einem schönen sonnigen Lage, suche sie allerdienst, nicht die überreifen Früchte aus und nehme nur diejenigen, welche noch an Stielen hängen und lege sie in einen neuen trockenen

Leberrippe. Hierzu nehme man eine Kalbsleber, losche diese in kochendem Wasser eine halbe Stunde ab. Nun nimmt man sie heraus, legt sie zum Abtrocknen abhängen in kaltes Wasser und reibt sie dann auf einem Reibeisen, hierzu nimmt man zwei Kanneu kochende Milchschokolade, mit eine dicke Portion geschmirrtete Butterfette hinzu, nach Reibeisen ein wenig Majoran und läßt dies zusammen aufkochen. Man rührt nun die Suppe aber gründlichen Eismehl- oder Pflanzmehl mit etwas Pfeffer an.

Obenbunne. Die Reste des Hahnenstammes von Sonntag fest man nicht den verbleibenden Knochen und dem gut gereinigten Kopf mit ungefähr 2 Liter Wasser auf das Feuer, mit etwas Kräuter, Zwiebel, 1/2 Lorbeerblätter und das gehörige Salz daran und läßt die Brühe 1 1/2—2 Stunden kochen. Dann nimmt man das vorher abgeseigte Pöselfleisch, etwas Rindfleisch und meist beides zusammen fein, füllt ein abgeseigertes in Wasser gewaschen, feil ausgetrocknetes Weißbrot, 2 Eier, etwas Majoran, 10 Gramm Butter und einen Löffel Zwiebel, aus 2 Gramm Weisbrot Mehlgestreift bereit, hinzu, formt von der Masse Klößchen und wendet sie in Mehl. Die Suppe gibt man durch ein feines Sieb, macht sie mit 50 Gramm braungefärbtem Mehl und 50 Gramm Butter feimig, schmeckt sie mit ein wenig feingebeutertes Zwiebel, Waschk Pfeffer, Zitronensaft und 15 Gramm Mehlgestreift hinzu, nach Reibeisen ein wenig Majoran und läßt dies zusammen aufkochen. Man rührt nun die Suppe aber gründlichen Eismehl- oder Pflanzmehl mit etwas Pfeffer an.

Winterkorn. Ein runder Totenboden von Mürschlein wird eine halbe Stunde gebracht und mit geschmirrteter Mehl, die mit Zucker, Zimt, Koriander, Zitronenrind und feinen Stückchen Zitronat vermenge ist, bestrichen; dann schlägt man einen feinen Schwan von 3 Weisbrot, verweist ihn mit 100 Gramm Zucker und formt davon ein Stücker über die Erde, die man nur noch etwas über eine Stückerfläche baden läßt. Der Mürschlein wird mit aus 100 Gramm Majoran und 100 Gramm Weidenreisig, 125 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, und einem ganz rohen Ei bereitet.

Rehrpösel. Man entleert die Knochen von einem Schweinekopf, pfeilt die Jauge hinauf und den Kopf zwei Tage und froht beides unter Zugabe von 50 Gr. Petersilie, 16 Gr. Salsen, 16 Gr. Thymian, 10 Lorbeerblätter, 250 Gr. Zwiebeln, 200 Gr. Mehl, einer mit 3 Gemütskörnern bestreuten Zwiebel und 20 Pfefferkörnern. Die Schwarte des Kopfes wird auf einer Form ausgetrocknet und abwechselnd mit Mehlgeschichten von Kopf, Jauge und Stern, sowie mit feil geteilt. Hierzu wird der Kopf auf Holzgeschichten gelegt, mit ungefähr 10 Pfund beschwert und nach dem Erfüllen herausgenommen.

Wiesen im Frühjahr von besonders guter Wirkung auf die erwachende Vegetation ist. Auf diesen, die einen starken Moschusgeruch zeigen, dürfte sich ein zweimaliges Eggen, einmal im Herbst und das andere Mal im Frühjahr, empfehlen.

Die Stickstoffmengen, die der Weizen im Herbst braucht, sind nicht bedeutend, doch ist darauf Rücksicht zu nehmen, daß die Pflanzen im Frühjahr gleich beim Erwachen der Vegetation, reichlich Stickstoffdüngung im Boden finden; dies ist beim Vermehren der Weißkohlpflanzung im Herbst im Wege zu halten. Man sät in der Regel von 80—100 Kilo Stickstoffdüngung. Ammoniak zur Befruchtung ist daher immer zu empfehlen. Sollte im Frühjahr eine Zugabe von Stickstoff nötig erscheinen, so wird man sich dann vielleicht mit Vorteil des Chilisalpeters bedienen, der je nach dem Stande des Weizens, in Galen von 50—100 Kilo pro Hektar ausgereicht werden kann.

Landwirte fügen Wasser! Die Forderung, daß der Landwirt seinen Mist, mehr faunmächtig zu dichten und zu gabeln, drängt sich immer mehr in den Vordergrund. Dieser aber ist man sich, besonders in ländlichen Kreisen, bis jetzt immer noch gern über die Düngung hinweg, und maulert, daß der Wert der Düngung abnimmt, empfindet schon eine Gangheit. Nicht immer ist dieses auf das mangelnde Gedeihen zurückzuführen, nein, vielmehr Schuld daran ist die irrtümliche Vorstellung, daß eine Menge schwer verdaulicher und unangenehm Geruchsstoffe unbedingt zu einer Beschädigung notwendig seien. Die gewöhnliche Meinung ist, daß die Düngung, wenn sie regelmäßig beginnt, viele Übertragungen nicht mit einer Beschädigung, und in dem Anfanglichen Mangel einer solchen ist das Zurückgehen von landwirtschaftlichen Betrieben und ländlichen Gewerke- und Handwerksbetrieben häufig zu suchen.

Es ist man genädigt, sofort zu pflanzen, was bei der Beschäftigung häufig der Fall ist, kann nicht alle Erde eingestülft und oben abgedeckt. Soweit die Erde geht, macht man an den Wehl ein Zeichen mit Bleistift, nimmt jetzt so viel Erde um den Wehl weg, als nötig ist, um die Wurzel weiten einreiben zu können und hell nun den Raum so neben dem Wehl, daß der Wurzelball in gleiche Höhe mit dem am Wehl angeordneten Zeichen kommt. Durch das Erhalten der Erde nicht nennenswert vermehrt, so muß auf diese Art, nachdem der Boden sich gelegt hat, der Baum richtig stehen, d. h. Wurzelball gleich Erde oberfläche.

Entwertung des Komposthaufens. Da bezüglich dem Garten, wenn er nicht an einer mehr abgelegenen Stelle untergebracht werden kann, allerdings nicht zur Erde gerät, so mariert man ihn häufig durch Besetzung mit Asthöfen, Gersten, Gerstehäfen u. dergl., die, obwohl wunderlich geruchlos, ihn vollständig überdecken. Die Gewächse sind aber sogenannte „Freier“, und entstehen dem Komposthaufen alle darin aufgewirkten Nährstoffe. Man entlasse daher das Pflanzenselbes und arbeite ihn lieber während des Jahres einige Male um, weil hierdurch die Komposterde viel feiner (näherhaft) wird, als wenn sie lange unberührt liegen bleibt.

Als Langruben des Gartens im Herbst erwählt sich als Äußerst zweckmäßig: Der Boden unter dieser, wird lockere und fruchtbarer, und gleichzeitig werden beim Langruben mangelnde Karven und hier fäullicher Infekten und allerlei Gemüts vernichtet.

Als Heerde, wie verengenes Mittel gegen Erdhübe hat sich im höchsten Grade Chilisalpater erwiesen. Derselbe wird beim Einlösen des Samens vor dem Einpflanzen derselben gleichmäßig dünn über das Beet gestreut und dann mit diesem zusammen eingestrichelt. Sobald der Same aufgeht, streut man das abends oder bei leuchtendem Wetter wieder etwas Chilisalpater über das Beet. Der Erfolg ist ein überaus reichlicher. Wie anderen Mittel erwiesen sich nur auf kurze Zeit nützlich.

Ist im Mai noch keine Krenzelke zu sehen, sehr man das Weisfluß, das Krenellant und den Weiden in Walden aus der Erde und schlägt dieselben in 55 Zentimeter tiefe lange Gruben ein, die wieder 25 Zentimeter hoch mit Erde gepugnet sind. Die letzten Klöße werden jetzt in die leere Erde, nicht dicht aneinander, eingeschlagen und die Grube oft geschlossen, so lange es die Witterung erlaubt. Kommt Regen, Frost und Schnee, so wird die Grube mit Weiden gefüllt, so daß noch etwas Luft ausströmen kann. Einige Vererdungen haben bei kaltem Frost noch ausgeleert werden. Die so einwinterterten Krenzelke halten sich an der Luft nicht lange, die Grube muß daher bei dem Herausnehmen immer wieder sorgfältig verschlossen werden.

Die Weißkohlblätter lassen sich sehr leicht für den Winter konservieren, wobei das Folienverfahren angewendet wird. Nachdem alle Weißkohlblätter von den Strunkböden entfernt worden sind, werden die Weißkohlblätterstücke wie bei der Zubereitung zum sofortigen Gebrauch geremigt, in liegendem Wasser leicht abgewaschen, auf ein Tuch ausgebreitet und in der Nähe des Ofens zum Abtropfen aufgestellt. Sind die Stücke gut abgetrocknet, so werden sie zum vollständigen Austrocknen noch einige Zeit in den Weiden gelegt. Auf diese Weise zubereitet, lassen sich dieselben an einem trockenen Orte lange Zeit aufbewahren. Vor dem Gebrauch müssen die Stücke etwa 24 Stunden in lauem Wasser aufgeweicht werden.

Obstbau und Kellerwirtschaft. Wie zeigt sich die Reife? Die Erfrühungsmenge, welche den Vorbedarf eines Vorkanbens der Reife zu erzeugen gelehrt sind, zeigen sich teils an den Wurzel, teils an den oberirdischen Teilen. Wie

eine gesunde Reife ausbleibt, weiß jeder Weingärtner. Führt er nun an den letzten Eichen der feineren Wurzel Intoleranz, ist dieses förmig gebogene Aufschwellungen, die durch ihre helle, glänzende, gelbbraune Farbe auffallen, so hat er es mit der Reife zu tun. Außer an den Eichen treten diese Aufschwellungen auch an den übrigen Eichen der feineren Wurzel auf, nach und nach werden auch die stärksten Reife-wurzeln davon befallen und geben nach. Die Zerstückung im Weiden der Wurzel muß sich dann auch an den oberirdischen Teilen der Reife bemerkbar machen. Die Reben beginnen zu kranken, zeigen oft ein weniger frisches Grün wie ihre Umgebung, eine von Jahr zu Jahr fortschreitende Verkrümmung der Triebe und Blätter, und es findet immer mangelhaftere, schließlich gar keine Traubenbildung mehr statt.

Vorkulturschaft, Jagd und Hundzucht.

So lange die Gassen im Herbst bei der Erde anhalten, ist es unpraktisch, ein Felderstück anzustellen, weil weiß die Gassen (ohne aufzuheben) die Treiber vorübergehen lassen, oder (wenn sie herausfahren) soll nie vorwärts, sondern rückwärts, und an den Seiten durchgehen. Die „richtige Ende“ grünnen dem guten Jäger mit keinem Ende das weite Bergsteigen, — am erfolgreichsten am leichtesten normalen Herbstlager auf Krautböden, Grummelwiesen und im letzten Strohhaufen, wenn Tau und Reif gut abgetrocknet sind; reist gut hat auch der Galle nach einer getrockneten „Reue“ (von 3 Semimetern und höher). Sieht aber Weiterentwicklung oder harter Wind bevor, so fahrt der Galle (namentlich aus Stoppel- und Strohgrün) in der Regel lo sich heraus, daß der Jäger auf gepärrte Schlingen (höchstens 30 Schritt) faunm fertig wird; bei Plastik für gewöhnlich man sich am besten die Erde des Endes, weil doch ungenügend.

Haus- und Zimmergarten.

Es ist man genädigt, sofort zu pflanzen, was bei der Beschäftigung häufig der Fall ist, kann nicht alle Erde eingestülft und oben abgedeckt. Soweit die Erde geht, macht man an den Wehl ein Zeichen mit Bleistift, nimmt jetzt so viel Erde um den Wehl weg, als nötig ist, um die Wurzel weiten einreiben zu können und hell nun den Raum so neben dem Wehl, daß der Wurzelball in gleiche Höhe mit dem am Wehl angeordneten Zeichen kommt. Durch das Erhalten der Erde nicht nennenswert vermehrt, so muß auf diese Art, nachdem der Boden sich gelegt hat, der Baum richtig stehen, d. h. Wurzelball gleich Erde oberfläche.

Entwertung des Komposthaufens. Da bezüglich dem Garten, wenn er nicht an einer mehr abgelegenen Stelle untergebracht werden kann, allerdings nicht zur Erde gerät, so mariert man ihn häufig durch Besetzung mit Asthöfen, Gersten, Gerstehäfen u. dergl., die, obwohl wunderlich geruchlos, ihn vollständig überdecken. Die Gewächse sind aber sogenannte „Freier“, und entstehen dem Komposthaufen alle darin aufgewirkten Nährstoffe. Man entlasse daher das Pflanzenselbes und arbeite ihn lieber während des Jahres einige Male um, weil hierdurch die Komposterde viel feiner (näherhaft) wird, als wenn sie lange unberührt liegen bleibt.

Als Langruben des Gartens im Herbst erwählt sich als Äußerst zweckmäßig: Der Boden unter dieser, wird lockere und fruchtbarer, und gleichzeitig werden beim Langruben mangelnde Karven und hier fäullicher Infekten und allerlei Gemüts vernichtet.

Als Heerde, wie verengenes Mittel gegen Erdhübe hat sich im höchsten Grade Chilisalpater erwiesen. Derselbe wird beim Einlösen des Samens vor dem Einpflanzen derselben gleichmäßig dünn über das Beet gestreut und dann mit diesem zusammen eingestrichelt. Sobald der Same aufgeht, streut man das abends oder bei leuchtendem Wetter wieder etwas Chilisalpater über das Beet. Der Erfolg ist ein überaus reichlicher. Wie anderen Mittel erwiesen sich nur auf kurze Zeit nützlich.

Ist im Mai noch keine Krenzelke zu sehen, sehr man das Weisfluß, das Krenellant und den Weiden in Walden aus der Erde und schlägt dieselben in 55 Zentimeter tiefe lange Gruben ein, die wieder 25 Zentimeter hoch mit Erde gepugnet sind. Die letzten Klöße werden jetzt in die leere Erde, nicht dicht aneinander, eingeschlagen und die Grube oft geschlossen, so lange es die Witterung erlaubt. Kommt Regen, Frost und Schnee, so wird die Grube mit Weiden gefüllt, so daß noch etwas Luft ausströmen kann. Einige Vererdungen haben bei kaltem Frost noch ausgeleert werden. Die so einwinterterten Krenzelke halten sich an der Luft nicht lange, die Grube muß daher bei dem Herausnehmen immer wieder sorgfältig verschlossen werden.

Die Weißkohlblätter lassen sich sehr leicht für den Winter konservieren, wobei das Folienverfahren angewendet wird. Nachdem alle Weißkohlblätter von den Strunkböden entfernt worden sind, werden die Weißkohlblätterstücke wie bei der Zubereitung zum sofortigen Gebrauch geremigt, in liegendem Wasser leicht abgewaschen, auf ein Tuch ausgebreitet und in der Nähe des Ofens zum Abtropfen aufgestellt. Sind die Stücke gut abgetrocknet, so werden sie zum vollständigen Austrocknen noch einige Zeit in den Weiden gelegt. Auf diese Weise zubereitet, lassen sich dieselben an einem trockenen Orte lange Zeit aufbewahren. Vor dem Gebrauch müssen die Stücke etwa 24 Stunden in lauem Wasser aufgeweicht werden.

Obstbau und Kellerwirtschaft. Wie zeigt sich die Reife? Die Erfrühungsmenge, welche den Vorbedarf eines Vorkanbens der Reife zu erzeugen gelehrt sind, zeigen sich teils an den Wurzel, teils an den oberirdischen Teilen. Wie

nämlich viele Zellen, welche unten Pollen und darüber eine harte Schicht Jovag enthalten. Dieser Pollen erhält sich sehr gut, und ist für die Biene im Frühjahr, wenn sie noch keinen frischen Blütenstaub eintrogen können, ein treffliches Nahrungsmittel.

Gesundheitspflege.

Um das Entstehen von Kröpfchen an den Händen zu verhindern, werden die Hände, die am häufigsten täglich zweimal mit einer Mischung von 1 Teil Jodtinktur, 8 Teilen Schneeflächer und 25 Teilen Kollodium bestreuen.

Blutungen werden am besten mit heißen Umschlägen, so heiß als es vertragen wird, gestülft, da hierdurch das ganze Gehirne (Aber) schlaflich, die Zirkulation gehemmt wird, und Blutfammenbildung erfolgt. Man fann auch ein in heißes Wasser getauchtes Weißbrotbägen auf die Wunde legen. Bei schweren Verletzungen an großen Gefäßen, Hals- oder an die Kehlkopfarterie, oder unterhalb der Wunde zum Kehlkopf, oder Kehlkopfarterie, Einwickeln ist nötig. Wenn solcher nicht gleich zur Hand, fann man auch durch Druck auf die Schlagadern starke Blutungen aufhalten. Sofort zum Arzt zur Unterbindung der Arterien.

Goldkrämpfe sollen viel Gemälte, wenig Fett und wenig Fleisch genießen, viel Milch im freien Aufhaken und bewegen, alle den Stoffwechsel verlangsamende Getränke (d. h. alkohohaltige) meiden, baskigen viel Obst zu sich nehmen und wenn möglich von Weiden Gebrauch machen. Auch Abreibungen des Körpers mit kaltem Wasser sind sehr zu empfehlen.

Gegen hartnäckigen Schnupfen empfiehlt sich das Ausputzen der Rufe mit Säuremilch, mit Wasser erheblich verdünnt.

Bei Unwirksamkeit des Nagens, das von Ertalung herrührt, reist Pfefferminze gute Dienste.

Winterkorn, wenn helles Licht (aus den Augen), Bestäubung alle bezeugte Kleidung öffnen resp. anstreifen, mehr ständige Stellung, Reine, fähige Luft.

Wintervorräte.

(Nachdruck verboten).

Handelt sich in den Hausthürungen, in denen auf Monate hinaus mit Winterkornen vorzubereiten werden sollen, nicht allein um die Kolonialwarenbesitzer, sondern hauptsächlich um die Lebensmittel, die wir außerdem täglich konsumieren: Fleisch, Gemüse, Kollenchichte, Obst, Eier usw. Das einfachere vorteilhafteste Duerfleisch liefert dem Haushalt bekanntlich das Schwein. Auch in den Vorzimmer, für die nicht im eigenen Hause eingeschlagen wird, ist es gut, den von November bis Mai ausreißenden Vorrat aufzubereiten; Schinken, Pöselfleisch, verschiedene Sorten gedünsteter Zwetschen, alle Arten des Kapellfleisch, Leberpösel, eingeleinerte Jüngern, Speck und Speckhälften sind hier zu nennen. Wo sich irgend die Gelegenheit bietet, gut gemälte Gänse billig einzukaufen, empfiehlt es sich, je nach dem Bedarf eine Anzahl dieser Tiere einzuschlachten. Die fetten Oberbrüder, die pommerische, in Südbreithalben die Ulmer Gänse sind besonders vorteilhaft. Die Einschlagshälften dürfen so schwer und fest als nur möglich sein. Man bereitet auch kleine geräucherter Speckhälften, die nach dem Bedarf mit oder ohne Knochen). Nach geräucherter Gänsehälften, die am besten gleich ausgetrocknet, geräucherter Gänsehälften, der auf Brot gerieben oder zwischen frischer Butter gemengt, eine pikante Auflage bietet, denn beliebte Reizen zum Butterbraten. Aus Nieren, Hühner, Gans und Kopf wird Pöselfleisch, Gänsehälften und Weisflauer (siehe Rezept) bereitet. In einzelnen Gegenden ist auch Schwarzgänse, das sind, in Steinpösel gelegt, einige Winterkornen durch sich, erstens.

Speckhälften behält man ebenfalls für den Winter auf. Von Entenlebern läßt sich ebenso wie von Gänselebern Salzete und Salz bereiten. — Gänselein mit Pfeffer und Majoran ausgetrocknet, entspricht als Rüstmittel zum Brot bekanntlich viel Butter.

Ehrlich ist es, für den Winter einige Kalbsleuten als „Lachs“ aufzubereiten und anzuhängen (siehe Rezept). — Einige geräucherter Hammelfleisch können geräucherter Speckhälften anhängen. Rindfleisch ist sich in der Decke, nur aufgetrocknet, aufgehängt zu gie.

Gemüse, d. h. die verarbeiteten Kohlarten, Kollenchichte, Rübren aller Art, Suppengrün, wie Sellerie, Porre, Petersilie, feiner Bleichsellerie und Carden, bewahrt man auf Sandbetten in frostfreien Keller oder in Stuben im Gatten auf. In letztem schadet man die Erde im Herbst durch einen Fuß feil aus, legt Strohhalm hinein, darauf das Gemüse in eine halbe Sandschicht, besto den Fuß höher und füllt Erde auf. Kartoffeln halten sich, wenn sie eingeknetet werden, bis spät im Frühjahr hinan. Wo beratige Erdbeeren nicht hergezurrt werden können, bewahrt sich auch das Einwickeln auf Stroh und Sand. Winterröhren, der länger aufbewahrt werden soll, muss langes Kraut haben, das über der Rolle zusammengebunden wird; man fängt die einzelnen Köpfe dann an Strohhalm in einen frostfreien dunklen Raum aufhängen. Bei ist es auch, Zettler, Mörtelchen, Kollenchichte auf Stroh in ein Kistchen. Rost legt man am besten auf Garten aus Strohhalm oder Weidenreisig, und zwar darf kein Apfel den anderen berühren, von Birnen darf dasselbe. Es ist sehr gut, wenn die Frucht, die einzeln, in Schutzpapier gewickelt werden. Preisliches Nachsehen und Aufhängen der festigen oder lauten Exemplare ist notwendig.

Manne Pflanzen präde man an einem schönen sonnigen Lage, suche sie allerdienst, nicht die überreifen Früchte aus und nehme nur diejenigen, welche noch an Stielen hängen und lege sie in einen neuen trockenen

Leberrippe. Hierzu nehme man eine Kalbsleber, losche diese in kochendem Wasser eine halbe Stunde ab. Nun nimmt man sie heraus, legt sie zum Abtrocknen abhängen in kaltes Wasser und reibt sie dann auf einem Reibeisen, hierzu nimmt man zwei Kanneu kochende Milchschokolade, mit eine dicke Portion geschmirrtete Butterfette hinzu, nach Reibeisen ein wenig Majoran und läßt dies zusammen aufkochen. Man rührt nun die Suppe aber gründlichen Eismehl- oder Pflanzmehl mit etwas Pfeffer an.

Obenbunne. Die Reste des Hahnenstammes von Sonntag fest man nicht den verbleibenden Knochen und dem gut gereinigten Kopf mit ungefähr 2 Liter Wasser auf das Feuer, mit etwas Kräuter, Zwiebel, 1/2 Lorbeerblätter und das gehörige Salz daran und läßt die Brühe 1 1/2—2 Stunden kochen. Dann nimmt man das vorher abgeseigte Pöselfleisch, etwas Rindfleisch und meist beides zusammen fein, füllt ein abgeseigertes in Wasser gewaschen, feil ausgetrocknetes Weißbrot, 2 Eier, etwas Majoran, 10 Gramm Butter und einen Löffel Zwiebel, aus 2 Gramm Weisbrot Mehlgestreift bereit, hinzu, formt von der Masse Klößchen und wendet sie in Mehl. Die Suppe gibt man durch ein feines Sieb, macht sie mit 50 Gramm braungefärbtem Mehl und 50 Gramm Butter feimig, schmeckt sie mit ein wenig feingebeutertes Zwiebel, Waschk Pfeffer, Zitronensaft und 15 Gramm Mehlgestreift hinzu, nach Reibeisen ein wenig Majoran und läßt dies zusammen aufkochen. Man rührt nun die Suppe aber gründlichen Eismehl- oder Pflanzmehl mit etwas Pfeffer an.

Winterkorn. Ein runder Totenboden von Mürschlein wird eine halbe Stunde gebracht und mit geschmirrteter Mehl, die mit Zucker, Zimt, Koriander, Zitronenrind und feinen Stückchen Zitronat vermenge ist, bestrichen; dann schlägt man einen feinen Schwan von 3 Weisbrot, verweist ihn mit 100 Gramm Zucker und formt davon ein Stücker über die Erde, die man nur noch etwas über eine Stückerfläche baden läßt. Der Mürschlein wird mit aus 100 Gramm Majoran und 100 Gramm Weidenreisig, 125 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, und einem ganz rohen Ei bereitet.

Rehrpösel. Man entleert die Knochen von einem Schweinekopf, pfeilt die Jauge hinauf und den Kopf zwei Tage und froht beides unter Zugabe von 50 Gr. Petersilie, 16 Gr. Salsen, 16 Gr. Thymian, 10 Lorbeerblätter, 250 Gr. Zwiebeln, 200 Gr. Mehl, einer mit 3 Gemütskörnern bestreuten Zwiebel und 20 Pfefferkörnern. Die Schwarte des Kopfes wird auf einer Form ausgetrocknet und abwechselnd mit Mehlgeschichten von Kopf, Jauge und Stern, sowie mit feil geteilt. Hierzu wird der Kopf auf Holzgeschichten gelegt, mit ungefähr 10 Pfund beschwert und nach dem Erfüllen herausgenommen.